Collectivités EXPRESS

LA REVUE DES DIRIGEANTS ET DES GESTIONNAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Dossier Maison de retraite



ÉTABLISSEMENT

ARIMC Foyer Les Tourrais à Craponne



EXPERTS

les cahiers de l'acheteur

CCTP « mode d'emploi »

Les produits festifs

LES CAHIERS DE L'ACHETEUR

Les produits festifs

N° 240 - Décembre 2010 - 6€

ISSN 1281-3788

SOMMAIRE

N° 240 - DÉCEMBRE 2010





Encart : Lettre de proposition d'abonnement et facture proforma sur toute la France

photos de couverture © DomusVi, C. Reynaud, Vici

Coralys - ARIMC Foyer Les Tourrais à Craponne

UNE BONNE RÉGULARITÉ DE LA PRESTATION

Le foyer-service d'accueil de jour Les Tourrais, accueillant des infirmes moteurs cérébraux, a concédé la prestation culinaire à Coralys qui réalise 150 repas/jour depuis mai. L'heure est à la satisfaction dans cet établissement situé à Craponne dans le Rhône.

Ce nouveau foyer-service d'accueil fait partie des 20 établissements et services gérés par l'ARIMC, Association régionale Rhône-Alpes des infirmes moteurs cérébraux, fondée il y a cinquante ans. Le lieu ouvert en mai dernier, après deux ans de travaux, dispose de 52 places d'hébergement et 20 en accueil de jour. Le directeur Bernard Raou explique pourquoi la restauration a été confiée à Coralys : «*Offrir aux convives une prestation professionnelle en phase avec la tendance amorcée il y a dix ans sur nos sites, avoir l'esprit serein concernant le respect de toutes les nouvelles normes, réaliser des économies en terme de gestion d'achats, dégager du temps à l'économe qui devient ainsi responsable administratif et financier...*»


photos © C. Reynaud

LE PROJET EN BREF

- **BE : Omnes Consultants**
- **Installateur : Martinon (cuisine, office étage)**
- **Equipements Frima : Combimaster 101 Electrique, four mixte trois modes de cuisson, 10 niveaux GN1/1, douchette à enrouleur automatique**
- **Equipements Electrolux : Friteuse électrique, 14 l, une cuve en V avec système de chauffe à l'extérieur de la cuve. Deux feux gaz top, plan neutre fermé 1/2 module. Sauteuse basculante gaz, 60 l ou 30 dm². Marmite gaz 60 l, chauffe indirecte (bain-marie) avec régulateur de pression**
- **Equipements Franstal : Armoires froides, laveuse à capot**

> **La chef gérante sert le plat chaud aux résidents pour être en contact avec eux**

DES ASSAISONNEMENTS GOÛTEUX

Le mot d'ordre ? Une cuisine traditionnelle aux assaisonnements goûteux et un maximum de fabrications «maison» : terrines de légumes, potages, bœuf aux olives, gratin d'endives, hachis parmentier, salade de fruits frais, mousse au chocolat... Il est servi à midi 90 couverts/jour et 60 le soir (d'un coût matières premières de 1,80 à 2 euros).

La chef gérante Iadine Vernay, aidée de Maria Viatkina, cible des recettes issues d'un répertoire familial. Elle est autonome pour établir les menus sur une semaine, selon une trame diététique signée Coralys qui emploie deux diététiciennes.

Les menus à textures modifiées (mixés, fluides, hachés) sont réali-

A savoir

Quel effectif ? 68 équivalents temps plein + 4 équivalents temps plein Coralys + 11 équivalents temps plein Hôpital Service.

sés entre 11h et 12h. «*C'est alors le coup de feu !*», assure Iadine Vernay qui gère, en outre, les régimes hypocaloriques, les cas de personnes ayant du cholestérol ou allergiques. Elle sert le plat chaud, ce qui lui donne l'occasion d'entrer en contact avec certains convives. A noter que deux tiers des résidents ont besoin d'une aide précieuse pour déguster leur repas, pendant environ une heure et quart.

DES RETOURS POSITIFS DE LA PART DES FAMILLES

Après quelques mois de fonctionnement, le directeur se félicite de la régularité de la prestation et de la bonne maîtrise des quantités servies. Et d'ajouter : «*La prestation Coralys allie l'esprit familial et le côté restaurant. Nous avons des retours positifs parmi les familles qui viennent déjeuner et le personnel*».

Depuis le mois de novembre, la satisfaction des résidents est mesurée de plus près grâce aux commissions repas au sein desquelles ils sont impliqués.

Christel Reynaud

